

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

SALATE

– Dazu gibt's Steinofenbaguette –

Blattsalat ³	3,50
Kleiner bunter Salatteller ³	4,00
Großer bunter Salatteller ³	7,50
Bunter Salat ³ mit gebackenem Ziegenkäse und Feigensenf	9,80
Bunter Salat ³ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Sesam und Honig	10,20
Bunter Salat ³ mit gebratenem Zander und Kräuterbutter	12,10

SUPPEN

– Dazu gibt's Steinofenbaguette –

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,00
Kartoffelcremesuppe	4,50
Rote Bete-Kokoscremesuppe – vegan –	4,80

FLAMMKUCHEN

Speck ¹ und Zwiebeln	7,60
Hausgebeizter Lachs und Parmesan	8,30
Ziegenkäse, Rosmarin und Oliven ⁹	8,30
„Waldsee“ belegt mit frischen Zutaten der Saison	8,70
Sojarahm, Champignons, Tomaten und Oliven ⁹ – vegan –	7,80

BURGER

– Dazu gibt's hausgemachte Kartoffelwedges –

Waldseeburger	10,50
Saftiges Rindfleisch (150 g), Bacon ¹ , Käse, Tomate, Zwiebel und Gurke ^{1,3}	
Veganer Laugen-Burger	10,50
Räuchertofu, Erdnusssoße, Tomate, Zwiebel und Gurke ^{1,3}	


Unsere Burger-Patties wurden in Zusammenarbeit mit der Schwarzwälder Metzgerei Martin Fritz entwickelt.
Unsere Burgerbrötchen werden eigens für den Waldseeburger von der Freiburger Bäckerei Grossmann hergestellt.

FISCH

Zanderfilet auf Kräutersoße mit Safranreis	16,80
Lachssteak in Linsen-Kartoffelmelange	17,20



FLEISCH




Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	12,20
Hähnchenbrust auf Kräutersoße mit Kartoffelaltern und Wirsinggemüse	13,50
Putenroulade an Rahmsauce mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	14,70
Wildragout mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne	16,20
Geschmorte Hirschkeule mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle	17,20
Rinderbäckchen in Rotweinjus mit cremigem Wirsing und Süßkartoffeln im Schinkenmantel	17,80
Deutsches Färsenrumpsteak "dry aged" – 220 g – an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter mit Bratkartoffeln	21,10

VEGAN/VEGETARISCH

Pfannkuchen mit frischen Champignons und Gemüse in Sahnesauce	10,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gemüse	10,80
Gemüsewok ³ mit Safranreis an Sojasauce – vegan –	10,20
Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen und Couscous (süß-sauer) – vegan –	10,80
Tofu-Pilzragout mit Kartoffel-Rote-Betepüree – vegan –	11,80
Paniertes Sellerieschnitzel auf Linsen-Kartoffelmelange	11,50

VESPER



Terrine Kartoffelsuppe mit Wienerle	7,20
Badischer Wurstsalat ^{1, 2, 3} mit Steinofenbaguette	7,70
Elsässer Wurstsalat ^{1, 2, 3} mit Steinofenbaguette	8,00
Badisches Dreierlei – Wurstsalat, ^{1, 2, 3} Kräuterquark und Bratkartoffeln	10,20
Portion Bratkartoffeln als Beilage	3,40
Portion paniertes Schweineschnitzel mit Steinofenbaguette	8,70
Warme Seele mit Käse, Tomate und Kräuterquark	5,00
Warme Seele mit Schinken, ^{1, 2} Käse und Kräuterquark	5,70

DESSERT

Hausgemachtes Eierlikörparfait auf warmen Waldbeeren	6,50
Maracujasorbet auf Obstsalat	5,50

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. und Bedienung.

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 enthält Sulfite